

Arroz chau-chau I



Ingredientes: 200 grama de arroz
8 unidade de ovos
120 grama de manteiga
250 grama de carne de porco frita
50 grama de fiambre
3 colher de sopa de leite
1 molho de salsa
0 totaste de sal
0 totaste de água
0 totaste de pimenta branca (moída)

Instruções de preparação:

Comece por cozer o arroz com o dobro de volume de água e tempere com sal. Não mexa o arroz para que fique bem solto. De preferência coza o arroz na véspera. Mexa os ovos com três colheres de sopa de leite e 30g de manteiga. leve ao lume numa frigideira larga. Corte a carne de porco em pedaços bem pequenos. Faça o mesmo ao fiambre e coloque na frigideira. Mexa um pouco e junte os ovos mexidos e o arroz. Mexa bem os ingredientes e sirva o arroz bem quente.

Sugestões Adicionais: